



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA
Pregão Eletrônico nº ___/2023 - Processo Administrativo nº 7462/2022

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	29/05/2023

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME		MATRÍCULA	
CARGO OU FUNÇÃO		SETOR/GERÊNCIA	

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	4	Salgados estavam oleosos
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	4	Não foi possível verificar se o transporte ou acondicionamento foi realizado de forma correta. No entanto, a apresentação dos alimentos denotava adequação.
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	3	Não havia identificação dos alimentos na mesa.
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	4	



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	5	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

Adriana
da Silva
Rodrigues

Assinado de forma
digital por Adriana
da Silva Rodrigues
Dados: 2023.05.30
15:51:16 -03'00'

São Paulo, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA
Pregão Eletrônico nº ___/2023 - Processo Administrativo nº 7462/2022

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	29/05/2023

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	ALEXANDRE MOITINHO CANO DE MEDEIROS	MATRÍCULA	863
CARGO OU FUNÇÃO	ASSESSOR DE IMPRENSA	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	4	
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	3	Não foi possível constatar se os recipientes foram transportados em recipientes hermeticamente fechados, porém a apresentação e a natureza dos perecíveis denotou o correto armazenamento
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	3	Não havia talheres suficientes para cada tipo de molho que acompanhava as torradas nem placas de identificação de cada alimento
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	2	Nem todos os alimentos foram servidos na temperatura adequada, comprometendo a degustação



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	5	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escala: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 29 de maio de 2023.

Alexandre Moitinho
Cano de Medeiros

Assinado de forma digital por
Alexandre Moitinho Cano de Medeiros
Dados: 2023.05.30 12:19:28 -03'00'

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA
Pregão Eletrônico nº ___/2023 - Processo Administrativo nº 7462/2022

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA.		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	19/05/2023

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	CLAUDIA MIDORI TANABE GALVAO	MATRÍCULA	992
CARGO OU FUNÇÃO	COORDENADORA DE ÁREA	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	4	Não atendeu completamente ao item 2.5.2 – Anexo II, devido falta de uso de máscara descartável.
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	3	Não atendeu satisfatoriamente aos itens 3.12 e 3.13, devido itens com falta ou excesso de tempero. Patê e esfiha escarola – sem sal/ tempero/ sabor; massa-ravioli – excesso de sal e sabor de molho industrializado, alimento não aquecido adequadamente.
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	4	
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	2	Não atendeu completamente aos requisitos: item 3.11, pois o molho foi servido junto à massa, sem opção; item 4.1.4, não havia placa de identificação para todos os itens dispostos na mesa, sendo preciso perguntar sabores e tipos; item 5.1 – jarras sem tampa.
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: "A	Anexo II –	3	Não atendeu completamente ao



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>	tópicos 3.2 e 3.13		item 3.13, pois um dos alimentos estava frio (massa-ravioli) e outro quente demais (escondidinho), neste caso, impossibilitando segurar o recipiente com as mãos, conforme seria no serviço de coquetel.
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	4	Apresentado em sacolinha de papel do tipo Kraft de resistência aparentemente razoável.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escala: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

Foi observado que não houve apresentação completa de todos os itens de cada serviço, faltando uma opção de "comida quente em cumbuquinha". Também não foi apresentada opção de bebida diet/ sem açúcar dentre os sucos e refrigerante servidos. Atentar-se aos sabores de suco definidos no Anexo II, pois foi servido suco de caju, que não consta na relação. Não havia adoçante em sachê, apenas líquido. Não havia uma segunda opção de chá. Não havia indicação (placa) se a geleia era diet/sem açúcar. Não houve opção de torrada integral.

São Paulo, 29 de maio de 2023.

Claudia Midori Tanabe
Galvão

Assinado de forma digital por Claudia
Midori Tanabe Galvão
Dados: 2023.05.30 11:49:07 -03'00'

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA
Pregão Eletrônico nº ___/2023 - Processo Administrativo nº 7462/2022

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	29/05/2023

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Júlio César P. Teixeira	MATRÍCULA	859
CARGO OU FUNÇÃO	Agente Administrativo	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	4	
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	4	
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	4	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	3	



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	4	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escala: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 30 de Maio de 2023.

Julio Cesar Parmigiani
Teixeira

Assinado de forma digital por Julio
Cesar Parmigiani Teixeira
Dados: 2023.05.30 09:40:46 -03'00'

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA
Pregão Eletrônico nº ___/2023 - Processo Administrativo nº 7462/2022

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	Styl Line Feiras e Promoções LTDA		
NOME FANTASIA	Styl Line Feiras	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	Elizabeth Coluci	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	29/05/2023

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Yasmim Hamssi Taha	MATRÍCULA	1062
CARGO OU FUNÇÃO	Gerente de Comunicação	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	4	As profissional responsável pelo preparo dos alimentos não utilizou máscara descartável, contrariando as exigências do item 2.5.2 do anexo II do edital
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	3	O patê estava sem sal e insosso. O pão de queijo além de frio, estava com textura resistente ao ser degustado. A massa da esfiha pareceu crua e dura e a massa foi servida em temperatura abaixo do ideal, com molho com sabor bastante artificial. Tais constatações demonstram descumprimento do item 3.12. Os demais itens estavam de acordo com as exigências e saborosos, com aspecto adequado.
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	5	
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente"</i> , e louças adequadas	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	3	O item 4.1.4 não foi integralmente cumprido, pois não foram dispostas placas de identificação dos alimentos.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
ao tipo servido.			
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: "A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".	Anexo II – tópicos 3.2 e 3.13	4	Como informado anteriormente, a massa foi servida praticamente fria, o que prejudicou a qualidade do prato. Já o escondidinho em temperatura acima do convencional e necessário. Os demais itens estavam de acordo com os padrões exigidos.
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Anexo II – tópico 6.1	5	A garçonete atendeu todos os requisitos.
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	4	A sacola não dispunha de fundo reforçado. Os demais itens estavam de acordo com o edital.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 30 de maio de 2023.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Yasmim

Hamssi Taha

Assinatura do avaliador

Assinado de forma
digital por Yasmim
Hamssi Taha
Dados: 2023.05.30
12:44:28 -03'00'